



Tuna segar untuk sashimi – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

| | |
|------------------------------|----|
| Daftar isi..... | i |
| Prakata | ii |
| 1 Ruang lingkup..... | 1 |
| 2 Acuan normatif..... | 1 |
| 3 Istilah dan definisi | 1 |
| 4 Bahan | 1 |
| 5 Peralatan | 1 |
| 6 Teknik penanganan | 2 |
| 7 Pengemasan..... | 3 |
| 8 Syarat penandaan | 4 |



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas tuna segar untuk sashimi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2693.3-1992 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No.06 KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Tuna segar untuk sashimi–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan bahan, peralatan, teknik penanganan dan pengemasan tuna segar untuk sashimi.

2 Acuan normatif

SNI 01-2693.2-2006, *Tuna segar untuk sashimi–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan tuna segar untuk sashimi

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir berupa tuna segar untuk sashimi yang mempunyai jaminan mutu

3.2

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku tuna segar untuk sashimi sesuai SNI 01-2694.2-2006, *Tuna segar untuk sashimi–Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan–Bagian 1: Spesifikasi.* Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

a) pisau;

- b) timbangan;
- c) bak penampungan;
- d) keranjang plastik;
- e) meja proses;
- f) wadah berinsulasi;
- g) peralatan lainnya.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan tuna segar untuk sashimi mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: mutu bahan baku kurang baik, ukuran dan jenis tidak sesuai, kontaminasi bakteri patogen dan terdapatnya mata pancing.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan terhindar dari kontaminasi bakteri patogen serta bebas dari mata pancing.
- c) Petunjuk: tuna segar yang diterima pada unit pengolahan ditangani secara cepat, cermat dan bersih serta suhu pusat ikan dipertahankan maksimal 4,4°C. Pemeriksaan terhadap mata pancing dilakukan terhadap setiap ikan dengan membuka insang dan mulut.

6.2 Pencucian I

- a) Potensi bahaya: kotoran dan kontaminasi bakteri.
- b) Tujuan: membersihkan kotoran dan mencegah kontaminasi bakteri.
- c) Petunjuk: pencucian dilakukan dengan cara mengusap bagian tubuh ikan dengan air dingin. Pengusapan dilakukan searah dengan susunan sisik mulai dari kepala sampai ekor. Proses dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter serta suhu pusat ikan dipertahankan maksimal 4,4°C.

6.3 Pemotongan sirip

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen, masih ada sirip.
- b) Tujuan: mendapatkan ikan yang bersih dari sirip serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: Sirip ikan dipotong secara manual dari arah ekor ke kepala. Pemotongan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter sehingga tidak menyebabkan pencemaran pada tahap berikutnya dengan suhu pusat ikan maksimal 4,4°C.

6.4 Sortasi mutu (*grading*)

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu yang sesuai dengan yang telah ditentukan.
- c) Petunjuk: sortasi dilakukan terhadap mutu (*grading*). Selama sortasi ikan ditangani secara cepat, cermat dan bersih serta suhu pusat ikan dipertahankan maksimal 4,4°C.

6.5 Pencucian II

- a) Potensi bahaya: kotoran dan kontaminasi bakteri.
- b) Tujuan: membersihkan kotoran dan mencegah kontaminasi bakteri.
- c) Petunjuk: pencucian dilakukan dengan cara mengusap pada bagian tubuh ikan dengan air dingin. Pengusapan dilakukan searah dengan susunan sisik mulai dari kepala sampai ekor. Proses dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter serta suhu pusat ikan dipertahankan maksimal 4,4°C.

6.6 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kekurangan berat dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan berat tuna yang sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: ikan ditimbang satu persatu menggunakan timbangan yang telah dikalibrasi. Penimbangan dilakukan secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat ikan maksimal 4.4°C.

6.7 Penyimpanan dingin atau tanpa penyimpanan dingin

- a) Potensi bahaya: histamin.
- b) Tujuan: mencegah terjadinya peningkatan histamin.
- c) Petunjuk: apabila tuna segar menunggu waktu untuk dipasarkan maka dilakukan penampungan dalam ruang pendingin atau dengan es kering dan tetap mempertahankan suhu pusat ikan maksimal 4,4°C.

6.8 Pengusapan (*swabbing*) bila dilakukan penyimpanan dingin

- a) Potensi bahaya: kotoran dan kontaminasi bakteri.
- b) Tujuan: membersihkan kotoran dan mencegah kontaminasi bakteri.
- c) Petunjuk: pengusapan dilakukan dengan cara mengusap pada bagian tubuh ikan memakai spons yang sudah direndam dengan air dingin. Pengusapan dilakukan searah dengan susunan sisik mulai dari kepala sampai ekor. Proses dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter.

6.9 Pengepakan dan pelabelan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri, kerusakan fisik dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi bakteri dan kerusakan fisik selama transportasi dan penyimpanan serta ketidak sesuaian lebel.
- c) Petunjuk: ikan ditimbang lalu disusun dalam wadah dengan penambahan es dan pelabelan dilakukan sesuai dengan SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk tuna segar untuk sashimi sesuai dengan SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas sesuai dengan SNI 01-4858-2006, *Pengemasan ikan segar melalui sarana angkutan udara*.

8 Syarat penandaan

Dalam sistem penandaan dan pemberian kode dilakukan dengan sebaik mungkin. Setiap produk tuna segar untuk sashimi yang akan dipasarkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- d) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

